



# PEREZ CRUZ

— Family Vineyards • Estate Bottled —

## Limited Edition Carmenere 2021

*D.O. Valle del Maipo Andes*



### ENOLOGÍA

German Lyon Larraín

---

### UBICACIÓN

Ubicado en el sector precordillerano de la Cordillera de los Andes, a 40 km al sur de Santiago, el origen del Fundo Liguai está en el Valle del Maipo Andes específicamente en el sector de Huelquen.

---

### SUELO

Nuestros suelos se originan de la Cordillera de los Andes, donde encontramos formaciones de origen aluvial y coluvial. En los suelos aluviales se destaca el alto porcentaje de piedra que ayuda a la retención de calor, en los coluviales encontramos más arcilla en superficie, lo que permite una maduración paulatina de las bayas. Ambos suelos permiten un buen drenaje, lo que facilita la libre exploración de las raíces.

---

### CLIMA

Clima mediterráneo, con veranos cálidos y secos e inviernos fríos y lluviosos. El clima del valle está marcado por una gran influencia de los fríos vientos precordilleranos. Además, una suave brisa costera se hace presente al final de la temporada de maduración, lo que permite mantener temperaturas frías en los meses de febrero y marzo. La gran oscilación térmica entre el día y la noche genera un microclima que permite conservar una mayor acidez y frescor natural en las bayas.

---

<b>Año</b>	2021
<b>Fecha de Cosecha</b>	30 de marzo
<b>Componentes</b>	95% Carmenere – 5% Petit Verdot
<b>Temperatura de Fermentación</b>	24-28°C
<b>Grado Alcohólico</b>	14,5%
<b>pH</b>	3,54
<b>Acidez Total</b>	3,47 g/l
<b>Guarda en Barrica</b>	14 meses roble francés de primer y de segundo uso.

---

## VINIFICACIÓN

La variedad Carmenere, originaria de Francia, fue redescubierta en el Valle del Maipo Andes en 1994 y se ha convertido en una de las variedades más emblemáticas de nuestra vitivinicultura. El Carmenere para la línea Limited Edition es la última variedad en ser cosechada durante la vendimia en nuestro Fundo Liguai. Su vinificación se realiza en tanques de acero inoxidable a temperaturas que pueden llegar a los 30°C; después, el vino pasa cuidadosamente por un período de guarda en barricas francesas de primer y segundo uso durante 14 meses, lo que contribuye a que nuestro Carmenere adquiera esa suavidad y untuosidad en boca que tanto lo caracteriza.

---

## NOTAS DE CATA

Muestra un intenso y profundo color púrpura, con un ribete rubí medio, limpio y brillante. En nariz, despliega una exuberante expresión frutal, donde se aprecian notas de frutas maduras como ciruelas negras y moras. Estos aromas se combinan con elegantes toques de especias como pimienta negra, que añaden intensidad y profundidad aromática, además, se perciben sutiles notas herbales clásicas que caracterizan a esta variedad. En boca, el vino recuerda las frutas percibidas en nariz, las que se intensifican, dando paso a una mezcla equilibrada de sabores con una marcada acidez que ayuda a intensificar los taninos, brindando una estructura equilibrada al vino, para finalizar con una sensación suave y sedosa. Su textura es aterciopelada, lo que contribuye a un agradable y largo final.

<b>Aspecto</b>	Color púrpura profundo, de ribete rubí medio, brillante, de viscosidad media alta.
<b>Aromas</b>	Aromas de frutas maduras como ciruelas y moras combinados con toques especiados y herbales.
<b>Boca</b>	Textura aterciopelada, suave y sedosa. Marcada acidez con intensos sabores a fruta madura y notas herbales.

---

**Potencial de guarda:** 8 a 10 años, bajo condiciones adecuadas.

**Temperatura de servicio:** 16-18°C. Se sugiere oxigenación de 30 minutos antes de su consumo.

**Maridaje:** una variedad versátil en gastronomía, armoniza bien con pastas con salsa de tomate, pizzas con quesos fuertes como el azul o Roquefort, lasaña, verduras asadas, carnes rojas magras, carnes blancas, pescados grasos, empanadas o un exquisito pollo al curry con arroz basmati.

---

## MEDALLAS 2023



**PEREZ CRUZ**

— Family Vineyards • Estate Bottled —